

# Ensalada de Pollo con Esprragos de Michigan, Manzana y Nueces

**Sirve:** 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Carne blanca de pollo, cocinada y cortada en cuadrados de 1/2"	10 lb	8 3/4 cuarto gl
Espárragos de Michigan, puntas y tallos, congelados, descongelados y habiendo removido el exceso de líquido con papel toalla	3 lb	3 cuarto gl
Manzanas tipo "Red Delicious", sin el centro, y cortada en cuadrados de 1/2"	6 lb	3 cuarto gl
Nueces, picadas	1 lb	1 cuarto gl
Apio, picado	2 lb	1 1/2 cuarto gl
Mayonesa baja en grasa	3/4 lb	1 1/2 tza
Crema agria descremada	2 1/2 lb	1 1/4 cuarto gl
Aderezo tipo "Ranch", sin grasa	3/4 lb	1 1/2 tza

## Preparación

1. Mezcle el pollo, los espárragos de Michigan, manzanas, nueces, apio y cerezas.
2. Revuelva la mayonesa, la crema agria y aderezo. Agregue la mezcla de pollo y revuelva suavemente hasta combinarse bien.
3. Sírvalo frío.

### **Porciones:**

1 ¼ de taza (8 oz)

## Notas

### Consejos para Servir:

Sirva encima de una hoja de lechuga, con rebanadas de tomate o dentro de un tomate sin lo de adentro. Adorne con un poco de polvo de las nueces o con las cerezas secas.